

Saucisses Brenda

Pour 4 personnes.

4 saucisses de Strasbourg, 100 g de fromage de gruyère, un bocal d'olives farcies au piment, 30 g de beurre, poivre, graines de cumin, 4 carrés d'aluminium.

Couper le fromage en 4 lamelles de 25 g chacune.

Ouvrir les saucisses de Strasbourg dans le sens de la longueur et les garnir de gruyère. Les parsemer de quelques grains de cumin. Poser alors les olives farcies au piment. Compter 6 ou 7 olives par saucisse. Beurrer les 4 carrés d'aluminium, y placer les saucisses préparées, fermer hermétiquement chaque papillote et les glisser 10 minutes à four chaud (th 6). Servir en entrouvrant chaque papillote.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.